



Azueira

O MAGNÂNIMO D. JOÃO V

RESERVA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • Reserva

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2018

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Fernão Pires, Chardonnay e Arinto.

ENÓLOGO: José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites.

A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16° e 18°C. Estágio em madeira de carvalho americano.

NOTAS DE PROVA

Complexo pela fruta fresca do Fernão Pires e fruta madura do Chardonnay.

Na boca apresenta boa estrutura e equilíbrio, com a elegância da madeira.

Final de boca intenso e muito persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Peixes, carnes brancas assadas, queijos suaves.

Recomendamos que se sirva à temperatura de 10°-12°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 13% vol	ACIDEZ TOTAL 4,60 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,45 g/L
SO₂ TOTAL 140 mg/L	PH 3,36	CAPACIDADE 750 mL

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa Borgonha Sedução

CAPACIDADE: 0,75 L

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
0,75 L



CAIXA
6x 0,75 L



PALETE 0,80 x1,20m
5Fx11 • 55 Caixas
6Fx11 • 66 Caixas



CONTENTOR 20"

